

SUPPLÉMENT SPÉCIAL

LA WALLONIE QUI GAGNE! LE CŒUR DU HAINAUT



L'IDEA, AU SERVICE DU DÉVELOPPEMENT DU CŒUR DU HAINAUT



QUELQUES CHIFFRES-CLÉS

- 27 communes 520.000 habitants
- 51 zones d'activité économique
- 873 entreprises 22.000 emplois
- 27 stations d'épuration 40 millions m³ d'eaux usées
- 23 millions m³ d'eau pompés/an

- Des infrastructures (terrains et bâtiments) adaptées aux besoins des entreprises
- Production et distribution d'eau aux entreprises
- Conseil et accompagnement des entreprises
- Accompagnement des communes pour des études urbanistiques et d'aménagement du territoire, etc.
- Expertises techniques pour les communes
- Lutte contre les inondations et épuration des eaux usées
- Acteur des énergies durables (géothermie, biomasse, etc.)





LE CŒUR DU HAINAUT UN TERRITOIRE, UNE AMBITION

REPORTAGES ET TEXTES MICHEL BOUFFIOUX

PHOTO RONALD DERSIN (SAUF MENTIONS CONTRAIRES)



mieux-être et de développement pour une population de 500 000 habitants. Voici le «Cœur du Hainaut. Centre d'énergies ». Un nouveau nom pour une région incluant Mons-Borinage et le Centre. Une nouvelle entité, construite par différents acteurs du territoire, parmi lesquelles vingt-cinq villes et communes et l'intercommunale IDEA, les mondes académique, patronal, syndical et celui de la formation, des centres de recherche... Une vision ambitieuse du futur qui correspond aussi à la division du Hainaut en trois zones: le Pays de Charleroi, la Wallonie picarde et ce «cœur» qui s'ouvre à nous dans ce sixième supplément des Paris de Match. Très motivée par ce projet d'«intelligence collective», la directrice générale de l'IDEA, Caroline Decamps, parle avec enthousiasme de ce Cœur du Hainaut en mutation: «Nous nous projetons résolument vers l'avenir avec le but de construire un territoire compétitif et solidaire, des villes et des communes durables. Toutes les forces vives du Cœur du Hainaut se mobilisent pour un objectif commun. Les effets sont donc démultipliés, c'est ce qui fait la cohérence globale du projet!» Améliorations en termes d'attractivité et d'image, développement de nouvelles coopérations supracommunales, concentration des moyens sur des projets capables de produire une amélioration progressive du cadre de vie et une évolution socio-économique des régions, les projets sont nombreux et ils se résument en sept axes stratégiques. Mobilité: créations de solutions nouvelles en termes de transports en commun; énergie: éco-zonings d'excellence, décarbonisation progressive et durabilité du territoire; gouvernance: création d'une dynamique citoyenne dans les vingt-cinq communes concernées autour de ces enjeux territoriaux; qualité de vie: restructuration du territoire autour des voies vertes et de la Haine bleue; image positive: reconversion des friches industrielles, rénovation de quartiers; innovation

e Honnelles à Braine-le-Comte, de Saint-Ghislain à Chapelle-lez-Herlaimont,

de Lens à Estinnes, de Soignies à

comme ventricules, voici un nouvel organe de vie économique et sociale qui se met à

battre, voici un projet de territoire, une ambition de

Anderlues, avec Mons et La Louvière

entièrement tourné vers l'avenir, le développement durable et les générations futures. En consacrant l'un de ses suppléments de «La Wallonie qui gagne» à ce projet de territoire, Paris Match met aussi sa petite pierre à l'édifice, tant il est vrai, que les grands desseins sont d'abord question de Strépy-Thieu est le plus perception, et donc d'information et de communication.

développement; transfrontalier: rapprochement avec les régions voisines. Centre d'énergies hier grâce à ses ressources naturelles, le Cœur du Hainaut l'est encore

économique: faire de cette région un pôle

plus aujourd'hui grâce à son enthousiasme

pour bateaux de

grand ouvrage de ce

genre dans le monde.

d'excellence favorisant l'initiative et le



DANS LES ENTRAILLES D'HOLCIM-BELGIQUE

uand on les visite, certaines entreprises donnent aussitôt un sentiment de solidité, de fiabilité et de pérennité. Et Holcim-Belgique fait incontestablement partie de celles-là. Voici une histoire qui a commencé dans les environs immédiats de Mons, il y a déjà plus de cent ans: le 18 mars 1911 exactement, lorsque l'industriel français Arthur Brison créa la cimenterie d'Obourg. Si ce site a été choisi, c'est évidemment parce que son sous-sol re-

cèle une craie de très bonne qualité qui permet de fabriquer l'un des meilleurs ciments. Mais s'il s'est rapidement développé, acquérant une excellente réputation en Belgique et dans le monde, c'est aussi en raison d'un management visionnaire qui a anticipé l'importance que prendrait ce matériau dans le monde de la construction et d'une main-d'œuvre hautement qualifiée. Des ingrédients clés qui n'ont jamais disparu: success story du début du XXe siècle, la belle

aventure se poursuit donc au XXI° siècle comme le cours d'un long fleuve tranquille, parce que parfaitement maîtrisé. On pourrait dire de cette entreprise qu'elle tourne comme une montre suisse, compliment qui sera apprécié à sa juste valeur par les actionnaires helvètes (Holderbank, devenu Holcim Ltd, qui ont racheté l'activité en 1925 pour l'intégrer dans un groupe international qui compte actuellement plus de 80 000 collaborateurs répartis dans 70 pays). Fleuron de l'industrie belge, mais aussi entreprise phare au sein du groupe

suisse, Holcim-Belgique améliore constamment son savoir-faire et cela l'a conduit à accroître en permanence ses capacités de production: 65 000 tonnes de ciment produites au début de l'activité en Belgique, 2 millions de tonnes par an aujourd'hui! Dans une carrière sous eau, des tonnes de craie sont extraites chaque jour. Cette matière première est ensuite acheminée vers la cimenterie sur d'impressionnants rubans transporteurs, lesquels ont été couverts pour éviter la pollution, car le parcours fait près de 3 kilomètres! A

partir de là, une pâte est préparée par séparation et adjonction de produits, plus de 10 000 m³ par jour qui seront ensuite brassés et stockés dans de gigantesques cuves en béton. C'est ce liquide blanc/gris qui est alors injecté dans de très impressionnants fours rotatifs capables de le sécher et de le chauffer par étapes successives jusqu'à 1 500°! Mesurant 200 mètres de longueur pour 7 mètres de diamètre, ces énormes cylindres – dont le photographe de Paris Match Ronald Dersin a pu exceptionnellement immortaliser l'intérieur –

dans des silos d'une capacité de 120 000 tonnes, puis brovés par des monstres d'une puissance de 13 000 kW et, enfin, mélangés avec différents additifs, comme du laitier de haut fourneau, du gypse, pour devenir du ciment. Depuis une salle de commande aux multiples écrans qui rappelle celle d'un aéroport ou d'une gare, tout le processus est contrôlé avec une extrême précision, laquelle inclut le souci permanent de la qualité du produit mais aussi du respect de l'environnement. Ainsi, les fumées visibles rejetées par l'usine sont essentiellement composées de vapeur d'eau, grâce notamment à l'utilisation d'électrofiltres de la dernière génération. On notera aussi le recours à la voie fluviale pour une bonne part du transport du produit fini. De plus, au travers de sa filiale Géocycle, Holcim recycle des déchets solides (boues, sciures imprégnées, farines animales...) et liquides (solvants organiques, huiles usées...) qui permettent de fournir les deux tiers de l'importante énergie nécessaire au fonctionnement de ses immenses fours, sous forme de combustible de substitution. Dans le même esprit, il convient de saluer le fait que cette société met aussi un point d'honneur à la réaffectation de ses carrières après exploitation, des sites qui, quand ils sont rendus au public, se transforment en réserves naturelles luxuriantes. Tout cela fait d'Holcim une entreprise éco-exemplaire qui, de plus, se montre souvent très citoyenne en soutenant des projets dans le domaine de la culture et des loisirs au niveau local.

produisent jusqu'à 6 000 tonnes de

«clinker» par jour: une roche minérale qui se présente sous forme de granules noirs, lesquels seront ensuite stockés



DE DRÔLES D'ENGINS

eu connue du grand public mais star internationale dans son domaine d'activité, la société Ménart fabrique des machines à l'allure un peu bizarre que l'on reconnaîtra facilement à leur forme improbable et à leur couleur jaune. Celles-ci répondent en outre à des noms parfois biscornus tels que le «retourneur tabulaire» ou «en couloir». Vous n'avez jamais entendu parler de tels engins? Bérangère Ménart, qui reçoit Paris Match sur le site de l'entreprise, à Dour, n'en a cure. La société familiale

créée par son arrière-grand-père Adrien est en pleine expansion et elle compte des clients un peu partout dans le monde. Pourtant au départ, l'affaire n'avait rien d'exceptionnel. Avant les années 60, les Ménart font dans la prestation de services pour des agriculteurs hennuyers (labourage, extraction de betteraves...). Ils deviennent ensuite concessionnaires d'une marque de tracteurs, avant de découvrir un nouveau marché: l'entretien des bords de route par le fauchage, le reprofilage des fossés, l'entretien des espaces verts... Dans leur jargon, cela a conduit à un autre néologisme intéressant: l'accorou-

tisme. Vers les années 70, Ménart va ainsi se créer une nouvelle clientèle nationale composée de collectivités locales. Des machines sont importées de France et d'Italie, mais à force d'utiliser ces tracteurs améliorés par de grands bras pour couper, creuser ou ramasser, quelques gars de l'atelier d'entretien et de réparation constatent qu'il est souvent nécessaire de les adapter aux besoins spécifiques de leurs clients. Voire, qu'il serait possible d'en fabriquer! Menés sous la houlette de Jean-Claude, le petit-fils du fondateur, formé en tant qu'ingénieur industriel en électromécanique, ces déve-

loppements techniques seront les premiers pas d'une marche triomphale. Dès 1983, la société Ménart est prête à suivre une évolution sociétale importante liée à la prise de conscience de l'importance du recyclage des déchets, et notamment des déchets organiques. Elle construit ses premiers broyeurs-composteurs, rencontre le marché belge et rapidement se met à exporter vers la France et la Hollande. S'entourant de compétences nouvelles, notamment dans les domaines commerciaux et de l'agronomie, investissant beaucoup en recherche et développement, la petite société d'autrefois

ne va cesser de se développer, créant notamment une filiale en France et trouvant, dès les années 90, des débouchés pour des machines de plus en plus complexes en Suisse, en Allemagne, en Afrique, en Indonésie, au Québec... Disposant de son propre bureau d'étude, de son usine d'assemblage et d'une équipe de délégués technico-commerciaux multilingues qui sillonne les cinq continents, Ménart ne cesse d'accroître ses parts de marché, fabriquant aussi des engins de plus en plus particuliers, très performants, souvent primés dans les foires et salons spécialisés: des «retourneurs», qui servent à dé-

polluer les terres; des unités de valorisation sur mesure qui permettent, selon les cas, de procéder au tri des déchets municipaux et au compostage de la fraction fermentescible, de préparer les déchets en vue d'une biométhanisation ou d'une autre valorisation énergétique; des broyeurs de toutes sortes; une vaste gamme de machines à destination des «accoroutistes»... Sur cinquante ans, cette trajectoire peu commune a fait de la petite société de services agricoles l'une des références mondiales en matière de solutions et d'équipements de traitement des déchets.



ILS MONTRENT LE CHEMIN

ur le site internet d'AW Europe, ce n'est pas le big boss qui monopolise le discours de présentation de l'entreprise. Ce n'est pas non plus un cadre supérieur. Et même pas un communicant au sourire peps! Au gré de petites capsules vidéo qui se succèdent, ce sont des collaborateurs de tous les niveaux qui jouent les ambassadeurs de ce leader mondial dans la conception et la fabrication de systèmes de navigation pour automobiles et de boîtes de vitesse automatiques. Une option de communication qui correspond à une certaine vision entrepreneuriale défendue par AW Europe. Filiale du groupe japonais Aisin AW, lequel est né dans le giron de l'immense Toyota, la société implantée depuis 1991 à Braine-l'Alleud et depuis 1998 à Baudour montre en effet le chemin d'une sagesse toute asiatique dans la gestion de son personnel. « Nous voulons que nos collaborateurs se sentent bien et qu'ils développent leurs talents parmi nous », résume Jean-Marc Van Steenkiste, porte-parole de l'entreprise.

Cet interlocuteur qui nous apparaît assez philosophe – on dirait qu'il est devenu lui-même quasi japonais après avoir passé quelques années de sa vie dans le lointain Orient – précise d'une voix calme et posée que la notion de durabilité est quasiment l'un des préceptes du management chez AW Europe: «Notre investissement dans la région de Mons a été envisagé sur un très long terme. D'emblée, nous avons acheté un

très grand terrain pour prévoir une croissance sur plusieurs décennies. Et nous avançons: en 2012, pour un coût de 6 millions d'euros, AW Europe a construit une extension de plus de 6 000 m2 à Baudour.» Le concept de durabilité, c'est aussi le respect de l'environnement. « Nos nouveaux bâtiments sont exemplaires en termes d'isolation et récupération de chaleur », poursuit notre guide. En outre, un accord vient d'être passé entre AW Europe et l'intercommunale IDEA aux termes duquel le site de Baudour sera raccordé au réseau d'eau chaude géothermique, ce qui lui permettra de réduire ses émissions de C02. Cette société qui se veut durable met aussi un point d'honneur à se définir comme multiculturelle au sens large du terme. « Nous avons notamment été primés par la Région wallonne pour notre mise en valeur de la diversité humaine au sein de l'entreprise», dit le sage M. Van Steenkiste. «Quelles que soient les origines, que l'on soit une femme ou un homme, l'égalité des chances est ici une réalité. AW Europe considère que la valorisation des individus par leurs compétences est le meilleur moyen d'arriver à une qualité de travail optimale. C'est en même temps un vecteur de sociabilité.» A la différence du chasseur qui, «poursuivant de trop près le chevreuil, ne voit plus la montagne » (proverbe japonais), AW Europe fait donc bien plus que viser les seuls chiffres de rentabilité immédiate...

Une manière de voir qui n'empêche pas cette entreprise, bien au contraire, d'être très performante et de bien occu-

per sa position stratégique en Europe au sein d'un groupe qui emploie plus de 20 000 personnes dans le monde et travaille en tant que fournisseur de premier rang des plus grandes marques automobiles. Spécialisé dans la réhabilitation des boîtes de vitesse pour l'après-vente, le site de Baudour est aussi un lieu d'excellence: on ne cherche pas qu'à réparer, il s'agit aussi et surtout de toujours mieux prévenir des pannes déjà extrêmement rares et d'améliorer continuellement la qualité du produit. A Baudour aussi, plusieurs centaines de personnes procèdent à l'assemblage de systèmes de navigation de la dernière génération destinés à équiper d'origine des véhicules généralement haut de gamme. A Braine-l'Alleud, une centaine de chercheurs travaillent sur de nouvelles boîtes de vigénéralement haut de tesses et divers équipements futuristes de

A Baudour, plusieurs centaines de personnes procèdent à la réhabilitation de boîtes de vitesse et à l'assemblage de systèmes de navigation de la dernière génération destinés à équiper d'origine des véhicules

«vehicle information technology» qui seront intégrés dans les voitures de demain. On peut prévoir que celles-ci seront moins consommatrices d'énergie et toujours plus «communicantes», «connectées» et «ludiques». Serontelles philosophes elles-aussi, par exemple en délivrant des proverbes de sages japonais aux conducteurs pour les inviter parfois à plus de courtoisie? Ce serait peut-être une piste intéressante à suivre pour AW Europe, qui réalise déjà près de 2 milliards d'euros de chiffre d'affaires annuel sur le Vieux Continent avec des clients tels que Volkswagen, Porsche, BMW, Fiat, Audi, Volvo, Renault, Peugeot-Citroën et diverses filiales de General Motors (Opel, Vauxhall)...

PARIS MATCH DU 30 JANVIER AU 5 FÉVRIER 2014



DES ENTREPRISES ÉCO-EXEMPLAIRES

utrefois à Tertre, on trouvait la plus grande cokerie de Belgique, activité polluante si l'en est... Aujourd'hui, c'est dans cette localité et ses alentours immédiats (Villerot, Hautrage) que l'on trouve le plus bel exemple wallon d'écologie industrielle! Sur l'éco-zoning de Tertre, en effet, toutes les entreprises cherchent à collaborer à un même objectif: minimiser au maximum les pertes de ressources et d'énergie. En cette matière, l'exemple est venu de diverses expériences européennes, dont notamment celle de Kalundborg, une ville danoise qui a joué un rôle pionnier en matière de «symbiose» industrio-environnementale. De quoi s'agit-il? On pourrait parler d'une gestion intelligente des besoins en matières premières et des rejets de déchets, mais cela va plus loin que cela. Utilisons plutôt la métaphore

d'une «chaîne alimentaire» créée de toutes pièces entre industries voisines. Le but est que chaque industrie se nourrisse des rejets de ses voisins afin de minimiser les besoins en matières premières et de réduire les déchets à leur portion congrue. Et cela marche! Cinq entreprises proches géographiquement dans les environs de Kalundborg ont ainsi investi 84 millions d'euros dans des mesures d'écologie industrielle pour aboutir à des résultats très appréciables: réduction importante des rejets CO2, de la consommation de pétrole, de cendres volantes et d'eau, recyclage des déchets d'azote, de phosphore et de gypse pour arriver, in fine, à un économie annuelle de 15 millions d'euros. Tout le monde y gagne, à commencer par la planète! En Wallonie, c'est donc la région de Mons qui a une longueur d'avance dans la mise en œuvre de ces concepts nouveaux d'écologie industrielle. Sur le zoning de Tertre, géré par l'IDEA, huit entreprises principalement actives dans le secteur de la chimie, du

recyclage et de la logistique (Yara, Erachem, Advachem, Wos, Polyol, Euloco, Shanks, Hainaut Tanking) se sont résolument lancées dans une coopération intense pour gérer au mieux leurs ressources. Des synergies ont ainsi été imaginées: valoriser la vapeur excédentaire du site, notamment au travers de la réalisation d'un réseau d'eau chaude (chauffage basse température), favoriser l'installation sur le zoning d'un «village de sous-traitants » évitant les appels à de multiples prestataires de services, développer la voie ferrée et la voie d'eau afin d'éviter de remettre des centaines de camions sur les routes, assurer une gestion commune des rejets industriels en site propre, réaliser un test en collaboration avec la SNCB pour rendre le zoning accessible en vélo électrique depuis la gare de Saint-Ghislain... Un bouillonnement d'idées d'où naîtra une préfiguration des zonings industriels de demain, alliant les impératifs de rentabilité à ceux du développement durable.

QUI CHERCHE TROUVE... LE SUCCÈS MONDIAL!

ans les années 90, lorsque Philippe Dufrasne a repris en main les «Ateliers mécaniques du Borinage », cette société travaillait exclusivement en sous-traitance, produisant à la demande des pièces métalliques ou des machines spécifiques, principalement pour le secteur de l'industrie ex-

tractive. Homme de son époque, visionnaire, le nouvel administrateur délégué a d'emblée voulu écrire une page inédite dans l'histoire de l'entreprise fondée en 1947. Grâce à d'importants efforts en recherche et développement, notamment en collaboration avec des universités belges et françaises, AMB a ainsi progressivement pris son envol, le cap choisi étant celui de la fabrication de machines innovantes apportant des solutions dans le domaine environnemental. C'est ce processus volontariste qui a conduit il y a sept à huit ans à la mise au point d'une première machine de traitement de déchets médicaux, l'Ecosteryl. Un engin d'apparence bizarre pour les profanes (voir photo) qui s'avère redoutablement efficace et qui met en œuvre une technologie exclusive et brevetée. « Nous apportons une solution très efficace à un problème de société », complète Philippe Dufrasne. «Dans bien des pays du monde, l'évacuation des déchets médicaux se limite encore à une mise en décharge, ce qui est catastrophique pour les populations et l'environnement. L'incinération n'est pas non plus une bonne option en beaucoup d'endroits de la planète, parce qu'elle implique des investissements colossaux pour que cela se fasse dans des conditions acceptables en termes de rejets de dioxines et autres pollutions dans l'air. Nous proposons une réponse facile à mettre en œuvre, plus économique et complètement sécurisée. Et nous avons véritablement rencontré un besoin, car nos machines sont maintenant présentes à des dizaines d'exemplaires sur chacun des cinq continents!» Comment ça marche? Les machines Ecosteryl, autrement appelées «banaliseurs», ne font qu'une bouchée des DASRI, à savoir les déchets à risques résultant des activités de soins, qu'ils proviennent des services des maladies infectieuses, d'hépatologie, de phtisiologie, de chirurgie, d'obsté-





complètement réorienté la trajectoire de sa trique, de gynécologie ou société pour en faire un des unités d'isolement. leader international dans Ceux-ci sont d'abord le domaine du traitement des déchets médicaux. Il broyés afin d'atteindre une taille inférieure à 20 mm, pose ici dans son usine, puis sont portés à une temdevant l'un des pérature d'environ 100°C « banaliseurs » construits grâce à l'action de microà Jemappes.

ondes et maintenus à cette température pendant une heure afin de détruire tous les micro-organismes présents. A la fin du traitement (voir photo de droite), les déchets sont assimilables aux ordures ménagères et peuvent être valorisés et recyclés en combustible pour les fours industriels. Plus que sûr, ce système « made in Mons » est certifié par l'Institut Louis Pasteur. Il est aussi homologué par le ministère français de la Santé et de l'Environnement ainsi que par les autorités publiques de la Santé aux Etats-Unis et en Russie notamment, et certifié ISO 9001 (système de gestion de qualité) sous label CE. L'utilisation de ces machines montoises est enfin recommandée par les Nations unies et l'Organisation mondiale de la santé. Avec satisfaction, Philippe Dufrasne constate: «Le marché qui s'est ouvert à



nous est extrêmement important. Nous nous adressons aux grands hôpitaux, aux sociétés spécialisées dans la collecte et le traitement des déchets médicaux ou encore aux grandes administrations (ministères de la Santé, de l'Environnement, villes). Et tout cela se décline à l'international. Nous sommes également installés à Montréal et nous avons mis sur pied un réseau d'agents présents surtout en Amérique du Sud et en Asie. Nos équipes voyagent en permanence.» Et AMB grandit, fabriquant des modèles de «banaliseurs» de plus en plus nombreux, aux capacités de traitement diverses, ce qui implique un effort continu en recherche et développement, mais aussi des investissements. Pas étonnant qu'AMB ait récemment trouvé à déployer une partie de ses florissantes activités sur le parc scientifique Initialis, à Mons, où la société vient de construire un nouveau site de production flambant neuf, qui permettra de fabriquer des machines Ecosteryl plus grosses que jamais et destinées à de nouveaux clients, essentiellement aux Etats-Unis, dans le golfe Persique et sur le continent afri-

LES ROIS DU RECYCLAGE

es éléphants d'Afrique ont, paraît-il, leur cimetière. Un endroit mythique qui, il n'y a pas si longtemps, faisait encore rêver les explorateurs en quête d'ivoire. Rien de comparable en terre wallonne évidemment. Ouoique! Près du canal du Centre, à Obourg, nous découvrons une tout autre nécropole avec les yeux ébahis d'un Livingstone du XXIe siècle. Ici, pas d'éléphants mais d'impressionnantes montagnes, certes sans ivoire, mais qui n'en recèlent pas moins des valeurs insoupconnées pour le profane. Des amas de métaux traités par d'immenses grues, des tapis et un gigantesque broyeur

de 7 000 chevaux qui avale sans discontinuer des cadavres de voitures, de frigidaires, lave-vaisselle, micro-ondes et autres machines à laver... On croirait d'abord pénétrer dans un enfer terrestre dont les stigmates ferreux et non ferreux seraient autant de témoignages des reliefs cachés de notre société de consommation. Mais à y regarder de plus près, l'organisation mise en place ici, avec une minutie qui ne laisse rien au hasard, est plutôt chose vertueuse, et même belle. Car au bout de traitements parfois complexes, souvent fruits d'une longue expérience et d'investissements constants et considérables en recherche et développement, les experts de Comet-Obourg,

armés de leurs impressionnantes machines, transforment d'innombrables déchets en matériaux réutilisables, redonnant une seconde vie au fer, au plastique, à l'aluminium, valorisant même les métaux précieux contenus dans les déchets d'équipements électriques et électroniques (argent, or, palladium...). Pour ne prendre qu'un exemple, ces nettoyeurs sont capables de recycler une voiture en fin de vie à plus de 95 %! Lorsqu'une épave arrive entre leurs mains, ils commencent par lui enlever tous ses composants nocifs ou polluants (carburant, huiles, filtre à huile, batterie...) dans le respect de normes strictes imposées au niveau européen.

Ensuite, ils démontent certaines pièces qui peuvent encore être réutilisées (portières, moteurs, boîtes de vitesse) et puis, seulement, tout ce qui reste part vers le broyeur avant de finir dans des séparateurs de matériaux. Disposant de nombreux chantiers de collecte qui lui permettent d'alimenter ses centres de recyclage - dont celui d'Obourg - à flux continu, outillé comme nulle autre entreprise du secteur en Belgique, disposant de sa propre flotte de camions et même de bateaux pour écouler ses produits recyclés par voie fluviale, bénéficiant surtout d'une expertise longue de plusieurs décennies, Comet affiche fièrement de hautes ambitions. Dans une des bro-

chures de présentation qui nous est donnée par l'un des directeurs, on lit notamment ceci: « Nous voulons devenir la référence technologique européenne et mondiale sur les métiers du recyclage, nous voulons contribuer au développement et à la performance industrielle au service de l'environnement, nous voulons créer de nouvelles matières premières issues de recyclage, nous voulons toujours être précurseur.» Voilà un beau programme. D'ores et déjà, Comet est le plus grand groupe industriel belge fournisseur et client de

la sidérurgie belge, européenne et mondiale. Il reLes experts de Comet-Obourg, armés de leurs impressionnantes machines, transforment d'innombrables déchets en matériaux réutilisables, redonnant une seconde vie au fer, au plastique, à l'aluminium, valorisant même les métaux précieux contenus dans les déchets d'équipements électriques et électroniques (argent, or,

cycle un million de tonnes de métaux ferreux et non ferreux par an, 250 000 tonnes de résidus de broyage, 10 000 tonnes de plastiques et 10 000 tonnes de pneumatiques, atteignant dans ses diverses activités un taux global de valorisation de 90 %! Une activité essentielle pour l'environnement qui, dans le même temps, est très rentable : le groupe Comet offre de l'emploi à 350 personnes et flirte avec un chiffre d'affaires annuel de 300 millions d'euros! ■



COMME DANS UN JEU VIDÉO

es jeux vidéo comme «Mario Kart» ou «Crash Racing Team» Pour ceux qui l'ignoreraient, il s'agit de courses de voitures virtuelles agrémentées d'affrontements divers avec des adversaires, de bonus, d'évitements d'obstacles et d'autres imprévus qui ne permettent jamais d'être certain d'arriver en temps et en heure à destination... Et si le virtuel était transposé dans notre monde d'êtres et de choses? Et si la fiction devenait réalité? «L'idée m'est apparue un soir, alors que je prenais le train. Une évidence! Il restait juste à mettre tout cela en œuvre.» A peine âgé de 24 ans, tout frais émoulu diplômé de Polytech à Mons, Sébastien Millecam nous raconte ce projet qui l'anime depuis déjà plus de quatre ans, une ambition folle... en apparence. «"BattleKart" va bientôt aboutir et tout cela risque bien de m'occuper pendant les vingt prochaines années, voire plus », dit-il. Le jeune homme nous reçoit tout près de Saint-Symphorien, dans la maison des parents de son associé: nous avons nommé Ludovic Lucas, à peine plus âgé, 27 ans, lui aussi un produit de l'UMons où il a fait un master en informatique. Ambitieux et confiant également: «Nous y avons mis toutes nos économies, des gens de la famille aussi, des amis et déjà près d'une cinquantaine

connaissent un énorme succès.



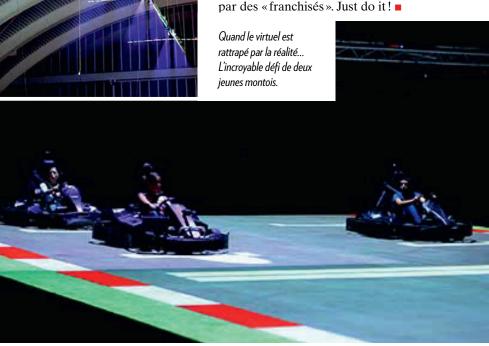
zaines de milliers d'euro. Dans une seconde phase, d'autres partenaires plus importants interviendront, car la mise en fonctionnement du premier "Battle-Kart" nécessite une mise de départ d'environ 1,5 million d'euros!» En écoutant ces jeunes gens, on partage vite leur enthousiasme et nous ne sommes pas les seuls: lors des Pépites Awards de 2012, organisés à Mons par la Maison de l'Entreprise, ils ont recu le «prix de l'entrepreneur de demain ». Demain? C'est aujourd'hui ou presque, dans quelques mois sans doute, quand les négociations pour la location d'un très grand site couvert – il leur faut plus de 3 000 mètres carrés et 5 mètres de hauteur minimum - seront finalisées.« Sur le plan technique, on est prêts, des tests grandeur nature réalisés au Lotto Mons Expo durant l'été dernier nous l'ont confirmé!» Comment ça marche? Imaginez une grande plate-forme, douze karts équipés



de votre bolide quand vous vous y installez. Et puis? Rien... Jusqu'à ce qu'une dizaine de projecteurs s'allument et qu'une technologie inédite opère, vous donnant l'illusion d'être sur une piste de kart que l'on ne saurait trouver ailleurs que dans un monde virtuel! Pour compléter le rêve éveillé qui va bientôt commencer, votre véhicule est doté d'une électronique de pointe et d'un système de géolocalisation unique. Le premier tour de piste peut commencer. Vous roulez, vous tirez sur vos concurrents, vous évitez des ballots de paille, des taches d'huile et mille autres pièges. Et tout cela sans danger, car cette technologie inclut un système révolutionnaire d'anticipation des collisions qui empêche toute interaction violente entre les karts. Produit de son temps, BattleKart sera intégré dans des réseaux sociaux, style Facebook, où les utilisateurs pourront retrouver leur profil de joueur. Des courses pourront aussi être influencées par des spectateurs qui, depuis leur tablette, achèteront des obstacles à mettre sur la route de certains candidats... «Les possibilités de développement sont innombrables, on a le sentiment d'être au début d'une très longue histoire... Qui se passe dans la réalité!» commentent les concepteurs. Sébastien et Ludovic sont dans les starting-blocks et après avoir fait leurs premiers tours de piste en Belgique, ils espèrent bien faire exploiter leur concept à l'étranger par des «franchisés». Just do it!

bord ultraprécis, avec aussi une signali-

sation qui affiche votre nom à l'arrière

























Le zoning de Seneffe
abrite notamment une
exceptionnelle unité de
recherche et
développement. Total
Research & Technology
Feluy, qui emploie
quelque 450 personnes,
dont les trois quarts sont
des chercheurs.
généralement de très
haut vol.

L'INNOVATION ET LES ÉCO-SOLUTIONS POUR OBSESSION

e jour-là, le temps est au brouillard. Un temps belge, si triste qu'un canal s'est pendu. Après nous être une première fois annoncé via un parlophone, une barrière se lève. Elle ouvre la route vers une passerelle futuriste qui enjambe le canal du Centre. Il n'y a pas d'autre chemin que ce pont et, ensuite, pas d'autre possibilité que de pénétrer dans un parking souterrain sous l'œil attentif de caméras de surveillance. Nous voici dans un univers particulier, généralement assez secret, en tous les cas fortement imprégné par une culture de sécurité que l'on sent immédiatement omniprésente... Ecrit comme cela, on pourrait se croire à l'entame d'un nouveau roman de John Le Carré ou comprendre que Paris Match aurait découvert une succursale de la CIA dans la région du Centre. Mais ce n'est évidemment pas de cela qu'il s'agit! Nous entrons ici sur un site industriel où

l'évidence de ne rien laisser au hasard saute directement aux yeux: elle est matérialisée par ces incroyables usines à gaz pleines de tubes en acier qui, de temps à autre, crachent de petites flammes oranges – aussi belles qu'inoffensives – dans le ciel hennuyer, ou encore par ces gargantuesques cuves qui contiennent différents liquides inflammables dérivés de l'or noir.

Tous les automobilistes qui ont déjà emprunté la E19 (Bruxelles-Mons) connaissent l'endroit, car on le voit de loin dans les environs de Seneffe, Feluv et Ronquières, vu le gigantisme des installations, et encore plus quand le jour tombe, lorsqu'elles sont illuminées. Mais qu'y fait-on exactement? Le site abrite une importante usine de production de polymères du groupe pétrolier et gazier Total. Des plastiques y sont fabriqués à partir de d'éthylène et de propylène, soit des gaz qui sont acheminés par pipeline depuis la plus grande raffinerie de Total, à Anvers. Le polypropylène fabriqué à Feluy se retrouve ensuite dans des automobiles, des emballages, des articles ménagers, médicaux... En fait, dans tout ce qui fait notre quotidien. Le polyéthylène

permet de fabriquer des réservoirs de carburant automobile, des tuyaux de distribution d'eau et de gaz, des emballages alimentaires. Sur le zoning de Seneffe, on produit aussi du polystyrène, qui se retrouve ensuite dans la vaisselle jetable et l'électroménager, et du polystyrène expansible, qui est désormais devenu incontournable dans le secteur de la construction pour l'isolation des maisons

Le zoning de Seneffe abrite également une exceptionnelle unité de recherche et développement, Total Research & Technology Feluy, qui emploie quelque 450 personnes, dont les trois quarts sont des chercheurs, généralement de très haut vol. A savoir plus de 70 docteurs et des experts recrutés parmi les meilleurs chimistes et ingénieurs en Belgique, mais aussi aux quatre coins de la planète. En visitant leurs labos, en écoutant les témoignages de plusieurs d'entre eux, on comprend définitivement les soucis de sécurité de Total. Non seulement on travaille ici avec des matériaux volatiles et dangereux mais surtout, dans ce zoning de la région du Centre, on écrit quelques

pages de l'avenir des polymères, des carburants et des combustibles. Des enjeux cruciaux pour l'avenir de la multinationale pétrolière, mais aussi pour celui de notre société.

«Nous avons deux obsessions qui sont très complémentaires », nous explique l'un des chercheurs rencontrés. «D'une part, nous travaillons en permanence sur les propriétés des plastiques existants pour améliorer leurs performances. Il peut s'agir de les rendre plus solides, plus légers, plus extensibles, plus résistants au froid ou à la chaleur... ou de trouver le meilleur compromis entre plusieurs de ces propriétés, selon les besoins de nos clients, les industriels qui vont transformer nos granules en produits finis. Et leurs besoins sont très divers. Par exemple, les fabricants d'emballages alimentaires sont à la recherche de plastiques toujours plus fins et qui conservent bien les produits, ce qui n'est pas le souci premier d'un fabricant de pare-chocs pour voiture. D'autre part, une large part de notre travail en recherche et développement est consacrée à la réduction de l'impact global des produits finis sur l'environnement. Nous

pensons tout le temps en termes d'écosolutions. Cela implique le développement de plastiques biodégradables. Par exemple, depuis 2007, Total est impliqué dans la création du PLA, un polymère à base d'acide lactique issu de ressources biosourcées de l'agriculture. Ce plastique, à terme, pourra aussi être produit à base de certains résidus forestiers et mélasses totalement étrangers à la chaîne al imentaire.»

Du matin au soir, voire même 24 heures sur 24 dans certaines unités, les chimistes et autres ingénieurs de Total Research Feluy testent des nouveaux polymères, tandis que certains de leurs confrères étudient aussi des carburants, des combustibles ou des catalyseurs. Leurs découvertes trouveront ensuite une place discrète mais essentielle dans la société. Un exemple très simple: si les voitures consomment beaucoup moins aujourd'hui qu'hier, c'est entre autres parce qu'elles intègrent de plus en plus d'éléments composites et en plastique qui ont l'avantage de les rendre plus légères. Dans le hall du centre de recherche de Feluy se trouve d'ailleurs une «Total concept car» dont la carros-



serie est constituée de plastique biodégradable. « Dans le monde de demain, il y aura encore plus de plastiques, mais ceux-ci seront toujours plus recyclables », pronostique le porte-parole de Total Research & Technology Feluy. Et cet avenir se prépare en Belgique, dans des labos de la région du Centre, où œuvrent quelques-uns des meilleurs experts d'une multinationale du raffinage et de la pétrochimie qui emploie quelque 50000 personnes!

UN PEU D'AMÉRIQUE DANS LE CENTRE

'histoire commence dans l'ex-Union soviétique, où l'ingénieur Samuel Kupchik fait ses premières armes professionnelles. Vers le milieu des années 70, le jeune homme parvient à émigrer et, après une courte halte en Israël. part littéralement à la conquête du monde, plein d'idées d'entreprises, particulièrement dans le domaine alimentaire. Sa famille en Amérique et au Canada lui a donné l'envie de créer un «deli». Et pourquoi pas en Belgique, ce pays qui l'accueille et où, comme à New York, on pourrait bien déguster de la «soul food» juive de l'Est. Toutefois, un premier commerce va conduire Samuel à se spécialiser dans la fabrication de lasagnes et autres moussaka. Une activité qu'il développe dans les années 80, passant rapidement de l'artisanat à l'industrie, avant de revendre ses recettes de fabrication qui sont encore utilisées, trente ans plus tard, sous des labels bien connus. Après avoir tenté l'expérience d'un restaurant-traiteur, celui dont il rêvait depuis toujours, dans un quartier chic d'Ixelles, cet entrepreneur dans l'âme décide de se lancer dans la production de bagels, muffins et autre

brownies... Des pâtisseries alors omniprésentes en Amérique du Nord mais pas en

Les produits Alysse Food

core en Europe. Nous sommes en 1995. Cette nouvelle activité ne débute certes pas dans un garage, mais dans une cuisine, avant de connaître une première délocalisation à Anderlecht, dans le quartier des abattoirs, où est loué un atelier de 200 m². Sollicitant son réseau d'anciens clients (ceux du temps des lasagnes). Samuel Kupchik trouve rapidement des débouchés dans la grande distribution. Trois ans plus tard, l'implantation bruxelloise est déjà trop petite! Et c'est dans la région du Centre qu'Alysse Food trouve l'endroit idéal pour se développer. «Sur le zoning de Seneffe, l'IDEA nous proposait de l'espace, soit près de 20 ares et un contexte favorable à l'investissement rendu possible par le Fonds européen Objectif 1. L'emploi est ainsi passé de dix à une centaine de personnes et nous avons construit un premier atelier de 4 000 m², dont la surface sera ensuite triplée. Il y a deux ans, nous avons en sus investi dans un site adiacent de 11000 m²!», nous expliquent fièrement Alain et Joseph Kupchik, les deux fils du fondateur, qui gèrent aujourd'hui l'entreprise dans un contexte concurrentiel de plus en plus rude. «On essaie de nous copier dans des pays où la main-d'œuvre est moins chère et le prix des matières premières fluctue plutôt à la hausse. Pour répondre à cela, nous avons un savoir-faire qui nous permet de produire toujours plus en garantissant un niveau de qualité qui fait la différence.» Les

volumes, la capacité de production, voilà l'un des éléments clés pour l'avenir de cette entreprise qui, vu la faiblesse des marges, travaille beaucoup sur les volumes. En d'autres termes, ces excellentes pâtisseries rapportent peu à la pièce, mais comme elles sont vendues dans des quantités très importantes sous des dizaines de marques, l'activité s'avère tout de même très rentable. «Vous mangez sans doute des produits Alysse Food sans le savoir. En Belgique, on les trouve dans 95% des grands magasins, que ce soit dans les rayons biscuits ou boulangerie. Nous sommes aussi très présents en Allemagne, en France, en Italie, aux Pays-Bas, en Scandinavie... On fabrique à la demande et, entre autres clients, toutes les grandes chaînes de distribution recourent à nos services pour proposer des brownies et autres muffins sous leur marque», commentent les Kupchik. Comme dans d'autres secteurs, la recherche et le développement sont essentiels. Ici, cela a débouché récemment sur la production de savoureuses génoises recouvertes de glaçage et parsemées de petites pastilles multicolores. «Avec ces cupcakes qui connaissent un grand succès, nous avons de nouveau une longueur d'avance sur la concurrence! On croit beaucoup en ce produit», disent les deux frères. La fusée Kupchik poursuit son vol, plus rapide que ses concurrentes, découvreuse de nouveaux territoires industriels.





LA LOUVIÈRE-SUR-MER

l y a trop de camions sur l'E19 et la E42? Duferco travaille à résoudre le problème. Depuis deux ans, cet important opérateur industriel implanté à La Louvière s'est en effet lancé dans l'exploitation de Garocentre, une plateforme trimodale (eau, voie ferrée, route) et multiproduit. Une histoire qui ne fait que commencer, comme nous l'explique son directeur, Frédéric Zoller: «En 2012, on a transporté quelques 300 000 tonnes d'acier par voie fluviale, depuis et vers les ports d'Anvers et de Gand. La matière première vient de Russie, elle arrive ici sous forme de brames, c'est-à-dire de grandes plaques d'acier, qui après manutention à Garocentre rejoignent par voie ferrée la sidérurgie louviéroise. Après transformation en bobines d'acier, c'est le chemin inverse: la voie ferrée de l'usine jusqu'au quai, et le transport en péniche vers le client final, principalement des opérateurs de l'industrie automobile. En 2013, on est passé à 350 000 tonnes et on a débuté l'offre de transport de containers, en relation avec les ports de Zeebrugge et d'Anvers. Actuellement,

grâce à une meilleure nous sommes autorisés à transporter 15 000 containers et du rail. par an, mais à mon sens, notre

capacité va bien au-delà!» A l'instar d'un paquebot qui démarre lentement, l'activité mettra un certain temps à trouver son rythme de croisière. Rien que de très normal, car il faut convaincre différents acteurs industriels de passer d'un mode de transport à l'autre – soit du camion à la barge. Toutefois, Garocentre ne manque pas d'arguments. Le premier étant d'ordre écologique, car le transport par voie fluviale est bien moins polluant que celui par camion. A cet égard, on notera qu'un container transporté par voie d'eau, c'est aussi un camion en moins sur la route. Donc, quand le premier objectif du terminal sera atteint, cela équivaudra à 30000 camions en moins chaque année sur les autoroutes de Wallonie... Dans ce décompte, il faut aussi noter l'impact du transport de l'acier qui arrive et part de la sidérurgie locale. Rien que sur les deux premières années d'activité de Garocentre, plus de 25 000 camions ont ainsi été remplacés par des péniches! «Nos forces principales sont la fiabilité, la flexibilité et la sécurité », continue Frédéric Zoller. « Nous ne dépendons pas des aléas de la circulation routière. Nous pou-

vons transporter des matières cataloguées sur le plan administratif de "dangereuses", et cela en toute sécurité. Nous avons aussi plus de facilité à embarquer des marchandises encombrantes, de très grande taille. Par exemple, nous venons de charger une grande pierre issue des Carrières du Hainaut sur une barge à destination de la capitale, où elle sera sculptée. Par voie routière, ce transport aurait été beaucoup plus compliqué. De plus, nous avons investi dans une exploitation du même type à Bruxelles. Cette complémentarité nous permet d'entrevoir un avenir très intéressant pour les flux de marchandises sur l'axe Rotterdam-Anvers-Bruxelles-Hainaut.» Plus tard, des transports vers la France, l'Espagne et d'autres pays seront développés, notamment en exploitant plus les complémentarités avec la voie ferrée. «Tout est question de volumes. A chaque avancée du cercle vertueux que nous sommes en train de créer, nous serons plus compétitifs par rapport aux transferts de marchandises par camion.» Un jour, c'est envisageable et envisagé, la plate-forme trimodale de La Louvière disposera de sa propre flotte qui reliera le Hainaut aux ports de mer à flux continu, 24 heures sur 24.

CECI N'EST PAS UN CHAMPAGNE!

omme dans la chanson de Goldman, le Binchois Raymond Leroy est allé jusqu'au bout de ses rêves! Assis dans un fauteuil, entouré de vignes endormies par l'hiver et un verre de «Ruffus» à la main, il prend la pose pour Paris Match. A l'endroit même où cette belle histoire entrepreneuriale a commencé au début des années 80. A savoir? Dans un micro-vignoble de 600 pieds de pinot noir, plantés dans le jardin extérieur de sa maison, à Estinnes, non loin de Binche! «Ma famille est dans le négoce du vin depuis quatre générations », nous explique cet épicurien. «J'ai poursuivi l'activité avec bonheur mais, dès après mes études en œnologie, j'ai acquis la conviction qu'un jour je pourrais aussi exploiter mon propre vignoble dans les environs de Binche. Ces premiers pieds plantés en face de ma maison, ce n'était encore qu'une activité de loi-

sir et puis, au début des années 2000, j'ai trouvé l'endroit idéal. Le lieu-dit des "Terres blanches" à Haulchin, tout près de chez moi. Des hectares de terres exposées plein sud et au sous-sol calcaire. Quand j'ai voulu me lancer, beaucoup me pre-

naient pour un fou... Mais j'en ai trouvé d'autres et ils ont investi avec moi dans ce projet. Aujourd'hui, personne ne le regrette!»

Et pour cause, avec ses associés de la première heure, cet homme qui sait pourquoi il est joyeux est désormais le premier producteur de vin en Belgique. Son vignoble des Agaises qui s'étend sur 18 hectares et compte 180 000 pieds de vigne, il le visite tous les jours avec passion. Avec l'aide de son ami et complice Thierry Gobillard, un œnologue réputé en Champagne, Raymond Leroy en retire un vin pétillant à la robe jaune, résultant d'une double fermentation réalisée de manière traditionnelle... qui ne peut, appellation protégée oblige, être qualifié de champagne. Et pourtant, ce chardonnay a tout de ses grands frères labellisés, voire plus que certains

pour le photographe de Paris Match, là où tout a commencé. Sur un tout petit terrain, en face de sa maison, du côté de

> d'entre eux qui voudraient le snober. C'est même l'un des meilleurs chardonnays à petites bulles du marché: médaille d'or au Concours mondial des vins, plusieurs fois primé par ailleurs, il est à la carte des plus grands restaurants

étoilés du pays et il flatte même le palais du roi Philippe....Toutefois, soulignonsle encore avec une pincée de ce surréalisme bien de chez nous, ceci n'est pas un champagne! Tant pis pour le Ruffus? A voir. Le succès est tel que certains

champagnes aimeraient d'ores et déjà s'appeler comme lui. «On n'a eu cesse d'augmenter notre production depuis 2003, mais nous ne parvenons pas à suivre la demande. Des clients fidèles reviennent chaque année. Tout est déjà

vendu... pour 2015!» témoigne Raymond Leroy. Et même le soleil participe à la fête, réchauffant un peu plus chaque année les terres blanches du domaine des Agaises, là où sur son fier destrier galopait autrefois Ruffus, le premier seigneur d'Estinnes. Là où s'épanouissent désormais 136 000 pieds de chardonnay, 23 000 pieds de pinot noir et 22 000 pieds de pinot meunier, sous l'œil attentionné d'un homme qui a cru que cela serait possible.



L'EXCELLENCE AU **SERVICE DU GOÛT**

n vent doux et chaud fait bouger les feuilles des grands arbres de ce beau jardin, produisant un petit bruit apaisant, une ambiance zen, renforcée par un Bouddha qui nous observe avec bienveillance. Nous sommes dans un petit coin de paradis. Au cœur de la vallée des Honnelles, à une vingtaine de kilomètres de Mons. Dans cette région verte et bucolique que les gens d'ici dénomment les «Hauts Pays». Et pendant deux heures, un homme nous raconte sa passion pour les voyages et le goût. Une attitude de curieux, une ouverture d'esprit, une aptitude à l'altérité qui l'ont conduit à découvrir deux merveilles: Mixia, son épouse venue de Chine, et le chocolat qu'il fabrique avec amour et fantaisie depuis plus de trente ans. Cette belle histoire, celle de Camille Druart, était pourtant loin d'être écrite à l'avance! Son premier chapitre nous conduit plus près de la Meuse que du pays des mandarins, dans un domaine de la cuisine qui a bien plus à voir avec les plats principaux que les desserts. Diplômé de l'Ecole hôtelière de Namur où il obtient, au début des années 80, le très convoité Premier Prix de cuisine, le futur maître chocolatier est d'abord un spécialiste des sauces et des plats à base de poisson. Une belle carrière de chef s'annonce en région bruxelloise lorsque sa mère le rattrape en plein envol. Cette ex-enseignante vient alors de créer une petite chocolaterie dans la maison familiale à Angreau. Un petit truc sympa, sans prétention... qui, par le bouche à oreille, a très vite grandi. Appelé à la rescousse lors des fêtes, le jeune Camille tombe rapidement amoureux de la fève. Mais doit-il changer d'orientation? Oublier la toque? Pour en être certain, il participe à des stages chez Lenôtre à Paris. Le doute n'étant pas encore définitivement levé, il décide... qu'il décidera après un séjour initiatique en Chine. Non pas sept ans mais trois mois plus tard, il revient avec une amoureuse – sa future épouse et associée – et des idées de pralines plein la tête. Inspiré par sa formation de saucier, ce nouveau chocolatier va vite se démarquer de la concurrence. Il ose sortir des sentiers battus, s'inspire aussi de ses voyages à travers le monde. De Chine, il ramène le secret d'un mélange d'épices utilisés pour le canard laqué et l'applique à la fabrication d'un chocolat dénommé «Les Cinq Parfums». En Thaïlande, il dé-

couvre un mélange de lait de coco et curry qui se marie parfaitement avec le cacao. Du Brésil, il ramène la «Bahia», une mousse noix de coco et rhum. Du Sri Lanka, une cannelle de qualité inimitable. Au retour d'un séjour en France, il invente une ganache «Haut Médoc», un chocolat au vin rouge du Bordelais. Après avoir visité le Japon, il revient avec l'idée d'une explosive praline «Wasabi» et de la «Soleil Levant », une ganache finement parfumée au whisky Nikka... De l'originalité, donc! De la perfection également. Ce qui a permis à la maison Druart d'être fournisseur de Fauchon à Paris durant plus de vingt ans! «Les chocolats Druart ont fait le plaisir de quelques présidents, rois et autres célébrités, mais la discrétion est de rigueur. Dernièrement, j'ai créé quelques chocolats à la demande d'une amie d'Amé-

lie Nothomb qui adore nos produits: une ganache "très cacao" parfumée d'une pointe de cannelle et du discret passage du girofle du Sri Lanka,

Un vent doux et chaud

fait bouger les feuilles

des grands arbres de ce

beau iardin où Mixia et

renommée

et Madagascar, relevée subtilement de rhum de Cuba et de café Costa Rica», explique Camille. Plutôt que de s'industrialiser, la chocolaterie Druart vit au rythme du couple zen qui la gère et la réinvente chaque jour, multipliant les créations qui sont autant de voyages gustatifs. Comme des chocolats parfumés par des alcools difficiles à trouver en Europe ou, d'inspiration plus locale, la «Mathilde», une ganache à la rose naturelle créée pour rendre hommage à la Reine, ou encore la «Druart», à la graine de coriandre... Pendant deux heures, dans un petit coin de paradis, un homme nous a parlé de son chocolat et, oubliant le vent dans les arbres, nous en avons dégusté pour au moins deux ans, ne pouvant résister à picorer dans ce plateau varié et très fourni de pralines qui s'offrait à nous. «Une vraie tuerie», selon l'expression utilisée sur le chemin du retour par le photographe de Paris Match, Ronald Dersin! La fête continue sur www.chocolat.be... ■

et une fine mousse aux chocolats de Java



UN PARI RÉUSSI

'est l'histoire d'un fonctionnaire du cadastre qui, fin des années 70, osa parier avec son beau-père, un ancien de la défunte Brasserie de Dour. «Tu ne pourrais même pas fabriquer un litre de bière!» lui avait lancé l'aîné. «C'est ce que tu crois? Non seulement, je vais la produire, mais en plus tu aimeras la boire!» lui avait répondu Jean-Pierre Eloir.

Alors le fonctionnaire inventa une première bière maison, seulement destinée à ses proches. Il se perfectionna ensuite auprès de deux moines trappistes de Chimay et d'un professeur de la faculté d'agronomie de Louvain-la-Neuve, André Devreux, lui-même originaire d'une famille de brasseurs. Ensuite, dans une ancienne ferme qui avait été autrefois une abbaye, il lança sa microbrasserie dans l'aventure commerciale. «C'était un précurseur. C'est lui qui a créé la mode des petites brasseries artisanales en Belgique! Dans les premiers temps, sa capacité de fabrication était seulement 50 litres tous les quinze jours... Cinquante ans plus tard, notre "Brasserie de l'Abbaye des Rocs" produit 3 000 hectolitres par an! » témoigne fièrement Nathalie, la fille du fondateur. Du« made in Montignies-sur-Roc» (à 25 kilomètres de Mons, direction Dour et la France), écoulé pour 80 % à l'étranger: au Japon, en Italie, en Russie, dans les pays scandinaves, en Angleterre et même aux Etats-Unis et au Pérou! «J'ai parfois le sentiment qu'on est plus connu en dehors de la Belgique qu'à Mons, voire même que dans les Hauts Pays», précise encore Nathalie avec, dans la voix, une pointe d'amertume au moins aussi forte que celle qu'on goûte dans la majestueuse «Abbaye des Rocs», la bière phare d'une production qu'elle continue désormais avec son mari Georges. Comme toutes les bières produites par ce couple de passionnés, «l'Abbaye des Rocs» est de fermentation haute, sans sucre et sans additifs. De la pur malt, de couleur papale, rubis foncé, riche et pleine de finesse, qui se déguste comme un vin rouge! D'elle, comme de leurs autres breuvages, nos producteurs disserteraient pendant des heures, expliquant que « cette bière développe un très puissant arôme de relents sucrés, enveloppés toutefois d'un corsage d'amertume profonde mais bien équilibré avec un certain fruité ». Ou'elle



«s'émancipe au palais, et développe une impressionnante densité de saveur» et qu'« on peut y déceler quelques relents de bois brûlé mais jamais de tendance torréfiée, même si elle a dans sa composition un malt de ce type ». Qu'il s'agit enfin d'une «bière profonde, mystique et extrêmement mûre qui est à classer parmi les grands crus de notre terroir ». Et ils vous parleraient ainsi de toute la gamme qui comprend notamment une «Montagnarde», très fruitée et épicée, et une «Blanche des Honnelles» qui se caractérise par sa robe ambrée et un volume d'alcool supérieur (6%) à celui des blanches classiques. La brasserie montagnarde

fabrique aussi des bières plus spécifiquement réservées à l'export, comme la «Triple Impériale», une «belgian strong ale » particulièrement appréciée par les consommateurs américains. Toutefois, il ne faut pas nécessairement se rendre à Miami, où se trouve le distributeur US de la marque, pour la découvrir... Dans leur petite salle de dégustation de Montignies-sur-Roc, sise au milieu d'un charmant village qui fait partie du « poumon vert» de Mons, Nathalie et Philippe reçoivent volontiers les visiteurs. Une très bonne adresse tant qu'elle est évidemment fréquentée avec sagesse! (Si vous cherchez ce lieu, rendez-vous d'abord sur www.abbaye-des-rocs.com)



LES MELONS DE SENEFFE

ini le temps où les cultures céréalières suffisaient à faire tourner une affaire agricole. A défaut de disposer de très grandes surfaces d'exploitation, pour les petites fermes, il est devenu indispensable de diversifier la production et de réinventer les processus de commercialisation. C'est le grand retour de la vente directe, ce qui, à vrai dire, n'est pas pour déplaire à Christine et Pauline Van Damme, qui apprécient l'idée de rencontrer personnellement et sans intermédiaires les consommateurs finaux de leur produits: «Des grandes surfaces ont compris l'intérêt de tout un nouveau public pour les produits sains et locaux, cultivés tout près de chez eux. Elles nous

proposent souvent de contracter avec elles mais cela ne nous intéresse pas. On aime cette manière de faire pour son côté convivial, mais aussi parce qu'on a le sentiment d'apporter notre petite contribution au développement durable : la vente directe, c'est moins de transports et donc moins de CO2.» La fille et la mère reçoivent Paris Match dans leur belle «Ferme du Grand Berlanwez» à Seneffe, avec leur sympathique chien Zara (voir photo). Elles ont toutes deux le sourire et cela se comprend. Leur ferme, qui appartient à la famille depuis plusieurs générations, a bien réussi sa mutation, témoignant par ce fait de beaucoup de dynamisme et de créativité. «On doit beaucoup à mon père, Johan Van Damme, il a sans cesse des idées nouvelles», dit Pauline. Cette évolution a commencé par la culture de fraises, il y a déjà dix ans, et

s'est poursuivie par les framboises et autres fruits goûteux. De quoi se faire déplacer quotidiennement de nombreux habitants de la région à la recherche de produits sains et de qualité, fruits d'une culture raisonnée privilégiant la qualité à la quantité. Aussi, depuis cinq ans, les Van Damme se sont lancés dans une production pour le moins étonnante sous notre climat... Celle du melon! Des petits gris de Rennes et des charentais à la chair orange, qui connaissent un énorme succès. «Il ne s'agit pourtant que d'un produit d'appel», relativise Pauline. «La production du melon prend beaucoup de place et implique l'utilisation de films plastiques pour la serre qui doivent être régulièrement renouvelés. En d'autres termes, on atteint un très bon résultat sur le plan de la qualité mais, point de vue rentabilité, c'est autre chose...» N'em-

pêche, ces melons qui se vendent comme des petits pains pendant le mois de juillet valent le détour par la ferme de Seneffe! Selon les saisons, on découvrira d'autres originalités, comme des tomates d'espèces anciennes et des variétés de fruits qu'on ne cultive presque plus par ailleurs, car jugés trop délicats et pas assez rentables. «Mais on les adore parce qu'ils sont super goûteux », explique Pauline. «La framboise Golden en est un très bon exemple. C'est un fruit qui devient jauneorange quand il est à maturité et est beaucoup plus sucré que n'importe quelle variété de framboises rouges! En 2014, on proposera aussi dix-sept variétés différentes de prunes dans notre petit verger.» La ferme est ouverte toute l'année! (Pour plus de renseignements, voir aussi la page intitulée «La fraise de Seneffe» sur Facebook)

DYNAMIQUE, EXEMPLAIRE ET SOCIAL!

est une tour passive unique en Wallonie et l'on doit sa construction à une société d'habitations sociales! Comme quoi le dynamisme et l'esprit d'innovation ne sont pas l'apanage du seul secteur privé. Le directeurgérant de Centr'Habitat, Oliver Dechenne, et son directeur technique, Sergio Spoto, ne sont pas peu fiers de nous faire visiter la «Résidence des Diables » et ses abords à Saint-Vaast (La Louvière). Que l'on se rassure, malgré cette dénomination, nous ne plongeons pas ici – que du contraire! – dans l'enfer du logement social hennuyer, victime de la paupérisation d'une grande partie de ses attributaires. L'allusion luciférienne renvoie plutôt à l'histoire locale. Près de cette belle tour, dont le caractère esthétique est renforcé par des éléments de bois, passe un chemin où, il y a bien longtemps, sévissait une dame appelée «Pique». Une «vieille» qui, paraît-il, «adorait le malin». Avec ses amis de la compagnie des démons, la sorcière n'hésitait pas à célébrer des sabbats et à délivrer des sorts... Et il est vrai qu'au début de la décennie précédente, il était permis de se demander si la vilaine n'avait pas jeté le mauvais œil de manière définitive sur la Cité-jardin de Saint-Vaast! Complètement détérioré, le quartier d'habitations sociales était devenu si peu sûr qu'on l'appelait «le Petit Chicago»! A tel point qu'il fut question, vers 2003, de carrément raser

une bonne partie de la Cité, ce qui impliquait la destruction de bâtiments, certes en mauvais état, mais encore relativement récents. Si peu anciens, d'ailleurs, que la société d'habitations n'avait pas encore fini de rembourser l'emprunt qui avait permis de les construire! C'est une autre voie qui a finalement été choisie: celle de la réhabilitation et de la rénovation. Des immeubles à appartements autrefois vétustes et non conformes ont été rendus quasi passifs, plus confortables et plus beaux. L'espace public a été réinventé pour rompre avec l'image d'une cité sociale pour personnes défavorisées. Un éco-quartier où il refait bon vivre est en train de naître. C'est en même temps la fin du ghetto qui est visée, car le projet a pour intelligente ambition d'accroître la mixité sociale. La plus grande partie de ceux qui vivaient dans ces quartiers y restent dans des logements rénovés, tandis que les 62 appartements basse énergie de la tour passive et ceux d'un nouvel immeuble construit juste en face cherchent plutôt à attirer une population de locataires à revenus moyens (environ 550 euros pour un deux chambres de 80 m², charges incluses). Coût de l'investissement: 5,5 millions d'euros pour la tour, auxquels s'ajoutent 10 autres millions pour les autres bâtiments du site et les abords. Les résultats sont à la hauteur, donnant une nouvelle vie à un quartier qui s'agrandira encore dans les années à venir. Il reste du terrain à construire et cela se fera dans le même esprit de développement durable, de mixité sociale et de modernité, assure la di-

rection de Centr'Habitat.

Une tour passive dans



LE TEMPS QUI PASS

n pourrait dire de ce lieu qu'il est magique, mais le qualificatif serait par trop réducteur. Bien sûr, le Parc d'aventures scientifiques (Pass) de Frameries, à 6 kilomètres de Mons, émerveille ses visiteurs de tout âge par la multiplicité des expériences qu'il leur offre. Mais il ne fait pas qu'ouvrir des yeux tout grand, faire prononcer des «wow» ou susciter des éclats de rire: il décode, il explique, il rend plus intelligent ceux qui ont la chance de parcourir ses innombrables activités et expositions permanentes. Faudrait-il plutôt parler d'un lieu de patrimoine et de mémoire? Oui, mais là encore, ce ne serait pas assez dire. Certes, le Pass a trouvé à se déployer sur le site d'un ancien charbonnage – le Crachet-Picquery, qui a fermé ses portes en 1961 –, d'accord, il invite au souvenir de ce que furent les inimaginables vies de labeur de ceux qui ont connu ces temps cruels où l'on descendait au fond bien avant d'avoir quitté les rêves de l'enfance... Mais, dans le même temps, le Pass évoque aussi tellement la modernité et l'avenir! Notamment au travers des «jeux de science» qu'il propose (la possibilité de faire la course avec son squelette, de se filmer en ultra-ralenti, de jouer au morpion en 3D...), ou lorsqu'on se retrouve, autant amusé que les gosses du groupe scolaire que nous intégrons, dans l'un ou l'autre atelier de robotique, de réalisation de films d'animation ou d'émission de télévision, ou encore quand on découvre, tel un expert en herbe, tous les secrets de la génétique. Doit-on alors définir le Pass tel un lieu de savoir? Sans doute, comme le confirment des expositions interactives sur le fonctionnement du monde du corps humain, «ce petit morceau de matière qui

nous est propre », ou sur l'univers insolite et méconnu de l'Antarctique. Mais une fois de plus, il convient de nuancer. Le Pass apprend, oui. Mais il détend tout aussi bien! Voyez par exemple les exclamations joyeuses et les visages remplis d'étonnement de ces enfants qui approfondissent des notions comme l'identité et la diversité au travers des caprices de l'optique. Voyez notre visage plein de surprise en découvrant cet étrange « mur des objets » qui nous invite autant à une réflexion sur l'impermanence des choses (et donc des êtres) que sur le développement durable. Alors? Magique, érudit, patrimonial, moderne, technologique, éthique, le Pass, c'est un peu tout cela à la fois. Et c'est plus que cela encore. Peut-être que la description la plus juste consiste à écrire qu'il s'agit d'un endroit qui fait lien, entre le passé, le présent et le futur, entre l'apprentissage et l'amusement, entre l'utile et l'agréable. Ce qui correspond parfaitement avec l'esprit dans lequel cette ancienne friche industrielle de 28 ha a été extraordinairement réaffectée par Jean Nouvel. Un illustre architecte, passionné d'archéologie industrielle qui, un peu partout dans le monde, s'est toujours attaché à redonner vie à des sites en respectant leur histoire tout en les projetant dans la modernité. Le Pass est donc une passerelle, c'est bien cela son ADN! Et, à ce titre, il est aussi mouvement perpétuel, proposant sans cesse des expos nouvelles et des événements... Quitte à poser un réel problème de physique à ses visiteurs: celui, on ne peut plus éternel et insoluble, du temps qui passe. Car il y a tellement à voir et expérimenter dans ce parc d'aventures qu'on devrait nous envier dans toute l'Europe, qu'une journée n'y suffit pas! (Pour une première approche virtuelle:www.pass.be)

découvrir de manière ludique le présent et l'avenir des sciences.











TOUJOURS PLUS BEAU, TOUJOURS PLUS GRAND

n a raconté cent fois l'histoire du fils de mineur qui, fin des années 50, à l'âge de 7 ans, débarqua dans les environs de La Louvière. C'était encore le temps des charbonnages, le temps aussi des préjugés contre les «Ritals» – d'autres ont pris leur place depuis lors... –, le temps d'âpres combats sociaux. Et puis vint celui de certitudes qui volèrent en éclats: la révolution des mœurs dans les années 60, la crise du pétrole dans les années 70, écornant le rêve de l'Etat-providence, le culte du fric dans les années 80, prémisses des dérives des décennies suivantes avec, en point d'orgue, les coupables excès des banquiers d'affaires qui ont plombé l'économie mondiale. Des mythes et des idéologies se sont écroulés, des croyances se sont renforcées, des peurs aussi, le progrès technologique est devenu omniprésent, la mondialisation est devenue une évidence.

Homme de son temps, Franco Dragone a traversé toutes ces époques en ne perdant jamais son identité, le fil d'une œuvre cultivant, avec un sens inouï de l'esthétique et du spectacle, des valeurs qui rassemblent les hommes et le respect de toutes les cultures. Depuis plus de quarante ans, il n'a eu cesse de créer en Belgique et, plus encore, au-delà de nos frontières. Se battant à l'origine contre les résistances de son milieu où l'on ne voyait évidemment pas d'un bon œil sa volonté de se lancer dans une carrière de saltimbanque, et puis – suite logique – pour défendre son milieu d'origine, notamment dans le théâtre-action, citoven et forcément dénonciateur des injustices et des inégalités sociales. Trouvant ensuite, en émigrant au Ouébec, la véritable dimension de son génie créatif en rejoignant le Cirque du Soleil à Montréal. Dragone signe alors d'innombrables œuvres féeriques, magiques, poétiques, évoquant des thèmes universels, réinventant surtout un art du spectacle devenu plus transdisciplinaire, mélangeant prouesses athlétiques et technologiques, pour trouver une grandeur qui n'avait jamais été atteinte auparavant: «Cirque du Soleil» (1985), «Le Cirque Réinventé» (1987), «La Magie Continue» (1989), «Nouvelle Expérience» (1990), «Saltimbanco» (1992), «Mystère» (1993), «Alegría» (1994), «Quidam» (1996, mais qui va bientôt

tourner en Belgique), «O» (1998) et «La Nouba» (1999). Nombre d'histoires qui font encore rêver aujourd'hui, provoquant des standing ovations quotidiennes au milieu d'un désert américain ou sur des terres lointaines d'Orient, parfois plus de vingt ans après leur création.

A la tête de sa propre compagnie de création depuis 2000, Franco Dragone a multiplié événements et spectacles repoussant toujours plus loin les limites de l'imagination: «A New Day» avec Céline Dion en 2003, puis «Le Rêve», créé en 2005 à Las Vegas, où le spectacle est toujours parmi les plus fréquentés de la ville du jeu et de la démesure; «The House of Dancing Water», plus récemment à Macao, et «Story of a Fort, Legacy of a Nation», un spectacle créé l'année dernière spécialement pour Abou Dhabi, la capitale des Emirats arabes. Sans parler de «Taboo», un nouveau concept, épicé d'une petite dose d'érotisme, actuellement représenté à Macao avant d'entamer un tour du monde.

A-t-on seulement conscience en Belgique de l'ampleur internationale du phénomène Dragone? Sait-on que plus de 90 millions de spectateurs se sont déjà extasiés devant l'un ou l'autre de ses shows et qu'une grande société chinoise investit en ce moment 1,5 milliard de dollars pour construire des complexes théâtraux gigantesques et futuristes qui seront dédiés à son œuvre? Notre pays a le succès bien modeste... En Chine, à Macao, à Manille, à Djakarta et même à Naples ou à Paris, Franco Dragone est reconnu tel l'un des plus grands faiseurs de spectacles au monde! Sa société «Franco Dragone Entertainement Group» traite avec d'immenses groupes dit «globaux», comme Sodexho à Paris, qui lui a demandé de repenser la célèbre revue du Lido sur les Champs-Elysées. En Asie et aux Etats-Unis, des hommes d'affaires parmi les plus riches lui construisent des théâtres adaptés spécialement à ses créations. Par exemple, avec 2 200 places et des sièges qui se rétractent pour découvrir une piscine de 12 millions de litres d'eau, ou des écrans led robotisés d'une surface démentielle de 75 m²...

Et tout cela s'imagine et se crée à La Louvière, où une centaine de personnes cultivent l'excellence dans des domaines divers tels que l'illustration graphique, l'ingénierie, la conception et la fabrication de costumes, le casting et même la recherche et développement, car toute création originale intègre de nombreux univers, sou-

vent en avant recours à des solutions technologiques de pointe. Ce qui fait dire au président de «Franco Dragone Entertainement Goup», Yves Delacolette, que «Franco Dragone est le Léonard de Vinci du XXIe siècle car il est à la fois scientifique et artiste, il maîtrise et intègre des connaissances dans des domaines très divers, il transpose des éléments que l'on croirait disparates mais qui trouvent un nouveau sens dans ses univers réinventés». Pour se consacrer entièrement à la création, Franco Dragone a récemment confié la gestion de sa société à cet ami qui a autrefois fait carrière dans la finance et lui a conseillé de partir plus que jamais à la conquête du monde. «La fusée Dragone ne fait que décoller», nous affirme Yves Delacolette. «Dans quatre ou cinq ans, il y aura une dizaine de productions du gabarit de "The House of the Dancing Water" dans le monde. On ne doit même pas prospecter, on nous demande un peu



partout! Nous sommes en négociation avec des Russes, des Chinois, des Américains... Il y

a encore toute l'Inde à conquérir. La société compte actuellement 500 collaborateurs dans le monde, bientôt nous serons 3 000! Toutefois, si le cercle ne cesse de s'agrandir, la pointe du compas est et restera à La Louvière. Là où se trouvent nos racines.» Là aussi où l'on prépare déjà l'édition 2015 de « Décrochez la lune », l'opéra urbain qui tient tellement au cœur de Franco Dragone.

Décrocher la lune! Croire en ses capacités. Aller de l'avant. Ce sont des messages forts et pleins d'espoir pour une région du Centre bien plus dynamique qu'on le dit parfois. Ce sont aussi les lignes de force de la trajectoire empruntée par ce fils de mineur devenu un directeur artistique de renommée mondiale. Une volonté servie par un talent hors normes qui a débouché sur une réussite que l'on peut qualifier d'exemplaire.







DES GILLES ET DES DRAGONS, MAIS PAS SEULEMENT

l eut été impossible de terminer ce supplément intitulé «Cœur du Hainaut» sans laisser une place à la fête, omniprésente et tellement chatoyante dans cette région de gilles et de dragons; de ne pas écrire quelques mots sur la Ducasse de Mons, son combat du Lumeçon ponctué par le son frénétique du Doudou, classée – au même titre que le Carnaval de Binche - patrimoine oral et immatériel de l'humanité par l'Unesco. A ces événements folkloriques extraordinaires s'ajouteront bientôt toute l'effervescence et la magnificence d'un magique « Mons 2015, capitale européenne de la culture », attendu avec beaucoup d'impatience (un événement largement évoqué dans notre précédent supplément, spécifiquement consacré à Mons et paru le 19 décembre 2013). Mais le tourisme et le divertissement dans cette surprenante région, ce sont aussi des châteaux tel celui d'Ecaussines-Lalaing, édifié au XIIe siècle pour défendre le comté face au duché de Bra-



bant et encore empreint de son austérité toute médiévale. Ou celui de Seneffe, qui abrite la collection permanente d'orfèvrerie de la Communauté française. Des sites archéologiques telles les minières néolithiques de Spiennes, un haut lieu de la préhistoire en Europe où la présence d'hommes en quête de silex est attestée dès le Paléolithique (5300 ans avant JC). Des sites architecturaux, tels les ascen-

seurs du canal du Centre historique à Houdeng ou encore, à Strépy-Thieu, le plus grand ascenseur pour bateaux au monde. Des beffrois imprégnés de l'histoire multicentenaire de leur ville, tels ceux de Mons et de Binche. Des musées exceptionnels, tel le MAC's sur le site de l'ancien charbonnage du Grand-Hornu, qui organise régulièrement des expositions temporaires qui permettent de dé-

couvrir les grands noms de l'art contemporain: en ce moment, une magnifique mise en valeur de l'œuvre de Tony Oursler qui a révolutionné l'art de la vidéo, notamment au travers du concept de «sculpture-écran». Ou le Musée des arts décoratifs François Duesberg, célébré par des étoiles au Michelin, «musée le plus riche au monde au mètre carré» selon Le Routard 2014, et qui conserve une prestigieuse collection de pendules à sujets exotiques, d'exceptionnels bronzes dorés français, de superbes porcelaines et faïences, de somptueuses orfèvreries, de bijoux rares et d'innombrables autres objets des XVIIIe et XIXe siècle. Le Cœur du Hainaut est aussi le lieu de mille et une promenades, par exemple aux alentours de Roisin et du Caillou-qui-Bique, ou sur le RAVeL - par exemple tout près du Pass de Frameries, le long du canal du Centre et en tellement d'autres endroits bucoliques. Forcément lacunaire, cette rapide évocation d'une région qui démontre aussi beaucoup de dynamisme dans les secteurs essentiels de la culture et du tourisme sera bien utilement complétée par une visite du site www.hainauttourisme.be.



